巻頭特集　人々を魅了する元気印

桑名もち小麦

もち性のでんぷん質を持つ「桑名もち小麦」。伊勢志摩サミットの関連行事である「ジュニア・サミット」や国際博覧会が開催されたミラノでも試食会を実施しました。「桑名もち小麦プロジェクト」とその仲間たちにより、地産地消をベースにした取り組みが精力的に続けられています。

食感はもっちり、粘る　桑名発の珍しい小麦

新たな特産物が桑名で生まれ、注目を浴びています。その名は「桑名もち小麦」。かつては収穫量が少ない、栽培が難しいなどの理由で本格的な作付けが見送られてきた品種でした。

もち小麦を特産物にしようと発起したのは、株式会社保田商店の素材舎代表、保田与志彦さん。主力商品として小麦を扱っていた保田商店では、小麦の祖先であり独特の風味があるスペルト小麦や、食物繊維が豊富な有機ふすまなどを取り扱う中で、「地産地消」をキーワードとした魅力的なオリジナル商品作りを模索していました。

2008年、取引先の製粉所から『おもしろい小麦粉があるよ』と、余っていたもち小麦の小麦粉を提供されます。最初に取り組んだのは、どのような小麦なのかを確かめること。「のりの」代表の佐藤則利さんに、試食用のパン作りを依頼しました。そして、もち小麦100％のロールパンが完成。一口食べたふたりは驚きを隠せませんでした。「普通の小麦粉では考えられないくらい、もちもちとした粘り。『ここまで違いがあるなら、通常の小麦と差別化ができる！』と確信しました」と振り返ります。

生産者の顔が見える米作りをし、「田んぼから食卓まで」という一貫生産を掲げる今安ライスセンターの伊藤宏幸さんもメンバーに加入。桑名もち小麦プロジェクトが本格的にスタートしました。

もち小麦を使った五平餅や磯辺焼きなどの試作をする傍ら、桑名でもち小麦を生産するための基盤作りも並行して続けました。伊藤さん自身も初となる小麦作り。ほかの小麦と交配しないよう、細心の注意を払い、もち小麦を生産できる土地があること、そして地域の理解に感謝しながら作業を進めていったのです。

どのようにしたらブランド化できるかについても研究しました。浜松の魅力を発信するまちづくり団体「浜松餃子学会」へ足を運び、意見交換や勉強会を実施。2009年6月、待望のもち小麦が実ると、収穫・脱穀体験と試食会を開催しました。

収穫祭ではメンバー指導のもと麦刈りを実施。脱穀体験は、小麦粉の作り方を知ることができる貴重な機会です。桑名もち小麦を使ったパンケーキなども試食しました

使い道は多種多様　地域おこしの起爆剤に

桑名もち小麦をお披露目できたものの、本格的な"戦い"は始まったばかり。徐々に取り扱い店舗は増えていきましたが、桑名もち小麦の特性に、誰もが悩んでいました。「もち小麦パンが焼き上がる際に、生地がぐっとへこむことで、もちっとした食感が生まれます。その反面、とても形が崩れやすい。もち小麦の良さを引き出すため、強力粉との割合を決めるまでは試作の連続でした」と佐藤さんは説明します。

現在、桑名もち小麦を使った商品を手がけるのは、スイーツ&カフェ「魔法庵」スタッフの加藤智恵さん、ベーグル&カフェ「Manon」を営む笠井千代さん、手作り教室「クボパン工房」の久保靖子さん。「まるで餅のよう。時間を置くと固くなり、食感がパサパサになります」「焼くと膨らみますが、オーブンから出すと、ぷしゅーっとへこんで形が崩れてしまうんです」と口をそろえます。強力粉とブレンドする割合が決まっても、製造が成功しない日がしばしば。しかし、「完成形を目指して探究心を持って挑んでいます。試行錯誤の日々ですね」と前を見据えます。

食べた人を虜にし、徐々にファンを増やし続ける桑名もち小麦。背景には「桑名の名を広めたい」という情熱があります。「桑名もち小麦のマークは、力こぶに元気印。小麦は、パスタやパンなど用途も広いですし、取り扱いもパン屋やケーキ屋、カフェまで多彩です。さまざまな人が関わり、アイデアが広がれば、桑名を元気にできるはず」と思いを口にする保田さん。プロジェクトを立ち上げた当初から、もち小麦を使った街おこしの可能性を模索してきたのです。『昨年6月には東京にもち小麦畑を持ち込んで、都会のど真ん中で麦刈りを行い、アピールしました。ここまで利用の幅が広がったので、次は海外での利用や宇宙食への採用をしてほしいです』。保田さんの野望は高く掲げられています。

桑名もち小麦は、もちのようなコシの強さと粘り強い食感が特徴。そして腹持ちするという良さもあります。一度、その味を確かめてみてはいかがでしょう。

前列右から素材舎代表の保田与志彦さん、スイーツ&カフェ「魔法庵」の加藤智恵さん、後列右から手作りパン「のりの」代表の佐藤則利さん、手作り教室「クボパン工房」の久保靖子さん、ベーグル&カフェ「Manon」笠井千代さん

桑名もち小麦の麦畑。「桑名といえば、もち小麦」というイメージがつく日を目指して日々、大切に生育されています

桑名もち小麦の収穫体験&試食会

日時：6月12日（日）10時～12時
場所：桑名市大字上之輪1354
募集：30人程度（要申込）
問い合わせ：株式会社保田商店　素材舎
TEL／0594-22-6251
Mail／info@sozai-ya.jp
http://www.sozai-ya.jp/kuwana.html
※オンラインショップあり

桑名もち小麦から生まれました！

↓パンケーキやお好み焼き、パン作りのミックス粉。手軽に食べるには、民家を改修した「MuGi cafe」（桑名市京町42）でパンケーキやワッフル、うどんなどを実食できます

↑「2015みえセレクション」に選定された魔法庵の「モフォン」。バウムクーヘンは、代表の加藤文士さんの姉が何度も試作を重ねて誕生しました

→小麦全体の可能性を模索する中で生まれた商品の1つ、「麦ストロー」。「麦が持つ可能性をどう広げるかが大切」と保田さんは語ります

文／[illegible]　提供写真／株式会社保田商店　素材舎　写真／[illegible]　デザイン／HANZO（GOZEN4時 ART WORKS）